

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Magelang secara morfologi merupakan kawasan dataran tinggi yang dikelilingi lima gunung (panca arga), diantaranya Gunung Merapi, Gunung Merbabu, Gunung Telomoyo, Gunung Sumbing dan Pegunungan Menoreh. Oleh karena itu, Kabupaten Magelang memiliki potensi yang tinggi di sektor pertanian. Indikator Pertanian Kabupaten Magelang 2024 menyebutkan bahwa sebanyak 73,5 % lahan di Kabupaten Magelang merupakan lahan pertanian, sedangkan sisanya adalah lahan bukan pertanian. Lahan pertanian di Kabupaten Magelang mayoritas berupa lahan perkebunan dengan presentase luas lahan 23,59%.



Gambar 1. Presentase Luas Lahan di Kabupaten Magelang

Sumber: Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Magelang di Kabupaten Magelang, 2025

Komoditas tanaman pada lahan perkebunan di Kabupaten Magelang terdiri dari tanaman perkebunan semusim dan tahunan. Salah satu tanaman perkebunan tahunan tersebut adalah kopi dengan luas tanam, jumlah produksi, dan tingkat produktivitas terbesar ketiga daripada tanaman perkebunan tahunan lainnya.

No	Tanaman	Luas Tanam (Ribu Hektar)	Produksi (Ribu Ton)	Produktivitas (Kuintal/Hektar)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	Kelapa	6,391	7,682	1,202
2	Karet	0,058	0,072	1,241
3	Kopi	3,013	2,119	0,703
4	Kakao	0,023	0,003	0,130
5	Tebu	0,176	0,938	5,330
6	Teh	0,005	0,002	0,400
7	Tembakau	3,251	2,327	0,716

Gambar 2. Luas Tanam, Produksi, dan Produktivitas Perkebunan Kabupaten Magelang Tahun

Sumber: Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Magelang di Kabupaten Magelang, 2025

Sebanyak 14 dari 21 kecamatan di Kabupaten Magelang memproduksi tanaman kopi dengan produksi terbesar berada di Kecamatan Grabag (1,743 ribu ton). Adapun jenis kopi yang dihasilkan Kabupaten Magelang berupa kopi arabika, robusta, dan

ekselsa dengan beragam cita rasa khas setiap daerah sesuai dengan topografi dan iklim tempat tanaman kopi itu tumbuh.

No	Kecamatan	Kelapa	Karet	Kopi	Kakao	Tebu	Teh	Tembakau
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	Salaman	0,570	0,013	0,042	—	—	0,002	0,002
2	Borobudur	0,138	0,002	0,001	0,0003	—	—	0,036
3	Ngluwar	0,604	—	—	—	—	—	0,059
4	Salam	0,265	—	—	—	—	—	0,007
5	Srumbung	1,361	—	—	—	—	—	0,001
6	Dukun	0,072	—	0,006	—	—	—	0,013
7	Muntilan	0,072	—	—	—	—	—	0,026
8	Mungkid	0,233	—	—	—	—	—	0,018
9	Sawangan	0,175	—	0,010	—	—	—	0,786
10	Candimulyo	1,120	—	—	—	0,254	—	0,002
11	Mertoyudan	0,176	—	—	—	0,237	—	—
12	Tempuran	0,266	0,020	0,019	—	—	—	—
13	Kajoran	0,804	0,016	0,126	—	—	—	0,043
14	Kaliangkrik	0,072	—	0,028	—	—	—	0,058
15	Bandongan	0,043	0,021	0,008	—	—	—	0,013
16	Windusari	0,107	—	0,091	—	0,010	—	0,784
17	Secang	0,103	—	0,008	—	0,096	—	0,003
18	Tegalrejo	0,444	—	—	—	0,024	—	0,013
19	Pakis	0,073	—	0,016	—	—	—	0,402
20	Grabag	0,980	—	1,743	0,003	—	—	—
21	Ngablak	0,004	—	0,021	—	—	—	0,064
Kabupaten Magelang		5,377	0,072	2,119	0,003	0,002	0,002	2,327

Gambar 3. Produksi Tanaman Perkebunan Kopi (Ribu Ton) Menurut Kecamatan di Kabupaten Magelang Tahun 2024

Sumber: Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Magelang di Kabupaten Magelang, 2025

Minat masyarakat, khususnya generasi muda, untuk mengonsumsi kopi terus meningkat. Sebagaimana menurut Edi Paryanto (2025), kopi kini dianggap sebagai bagian dari gaya hidup dan pengalaman sosial, seiring maraknya kedai kopi yang bermunculan. Tingkat permintaan kopi dari Kabupaten Magelang pun semakin naik. Hal ini ditandai dengan program perluasan lahan kopi di beberapa daerah yang dilakukan oleh petani setempat dan didukung oleh pemerintah. Kepala Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Magelang, Romza Ernawan (2026) menjelaskan bahwa saat ini Distan Pangan Kabupaten Magelang sedang mengembangkan kopi Arabika di daerah ketinggian di atas 1.000 mdpl, seperti lereng Gunung Merapi, Merbabu, Sindoro, Sumbing, Telomoyo, dan Andong. Pengembangan ini dilakukan tidak hanya untuk memenuhi permintaan pasar, tetapi juga upaya konservasi lahan yang hasilnya dapat memberikan nilai ekonomi yang tinggi.

Romza Ernawan (2025), juga menyebutkan bahwa kopi asli Grabag, Kabupaten Magelang, baru-baru ini berhasil menembus pasar global dengan mengekspor 17 ton *green bean* Arabika ke Dubai, Uni Emirat Arab (UEA). Pemerintah kini menjadikan Grabag sebagai lokasi prioritas pengembangan dan memberikan subsidi peralatan hingga pelatihan barista.

Namun, beberapa kecamatan penghasil kopi lainnya belum mampu mengoptimalkan potensi mereka hingga skala nasional atau internasional. Salah satu faktor utama yang memengaruhi hal tersebut adalah adanya perbedaan

tingkat permintaan antar daerah yang dipengaruhi oleh selera masyarakat terhadap cita rasa khas kopi. Menurut Edy Panggabean (2011) dalam bukunya yang berjudul “Buku Pintar Kopi”, rasa kopi dipengaruhi oleh metode penanaman, topografi, serta iklim tempat kopi itu tumbuh. Meski kualitas kopi yang dihasilkan kecamatan lain tidak istimewa Grabag, tetapi Vera Prifatamasari (2026), menyatakan bahwa Magelang memiliki potensi besar untuk meningkatkan grade kopi menjadi specialty coffee melalui proses panen dan pasca-panen yang tepat. Sayangnya, banyak petani kopi di Magelang masih asal-asalan dalam memanen biji kopi, lalu langsung menjualnya tanpa melalui proses pasca-panen akibat kurangnya edukasi serta keterbatasan alat dan modal. Mayoritas petani tidak mengetahui siapa yang mau membeli hasil panen mereka di Kabupaten Magelang, sehingga mereka menjualnya dalam bentuk cherry ke Kabupaten Temanggung. Kemudian kopi yang dijual ke Temanggung tersebut diolah dilabeli dengan nama “Kopi Temanggung”.

Sekretaris Daerah Kabupaten Magelang, Adi Waryanto (2024), juga mengungkapkan bahwa para petani kopi masih kesulitan dalam mengakses pasar yang lebih luas akibat kurangnya jaringan distribusi yang efisien maupun optimalisasi promosi dan branding produk. Ketua Komunitas Kopi Magelang, Anas Begik (2021), juga menyebutkan kurang populernya kopi Magelang dapat terlihat jelas dari pemakaian bahan baku kopi di café atau kedai kopi yang tidak menggunakan kopi asli Magelang. Komunitas Kopi Magelang ini terdiri dari pelaku usaha kopi, penikmat kopi, barista, dan petani kopi.

Dengan demikian, perlu adanya sentra pengolahan kopi yang sekaligus menjadi wadah edukasi atau *transfer knowledge* bagi petani maupun peminat kopi mengenai budidaya, proses panen, pascapanen, dan strategi marketing untuk menghasikan produk kopi yang berkualitas dan dapat bersaing hingga rancah nasional maupun internasional. Konsep pusat edukasi pasca-panen kopi ini tidak hanya sekadar tempat pembelajaran, tetapi juga sebagai ruang pengalaman yang memperkaya pemahaman serta apresiasi publik terhadap kopi lokal. Dilengkapi pula fasilitas pendukung seperti sentra market produk kopi untuk mendukung branding dan pemasaran kopi yang diproduksi UMKM lokal dan ruang untuk festival atau pameran kopi.

Pendekatan arsitektur ekologis dipilih karena selaras dengan karakter iklim tropis dan kebutuhan konservasi sumber daya lokal pada site, sambil memprioritaskan aspek fungsional industri melalui prinsip desain holistik yang meminimalkan konsumsi energi melalui pencahayaan alami, ventilasi silang,

material lokal daur ulang, mengoptimalkan pengelolaan limbah, serta memastikan efisiensi alur produksi dan operasional.

1.2 Tujuan dan Sasaran

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, perancangan ini memiliki tujuan dan sasaran sebagai berikut.

1.2.1 Tujuan

Tujuan dari perancangan Pusat Edukasi dan Industri Pengolahan Kopi di Kabupaten Magelang dengan Pendekatan Arsitektur Ekologis adalah:

1. Mewadahi kegiatan pengolahan pasca-panen kopi secara terpadu guna meningkatkan kualitas dan nilai jual kopi lokal.
2. Menyediakan fasilitas edukasi bagi petani, pelaku UMKM, komunitas kopi, dan masyarakat umum terkait budidaya, panen, pasca-panen, hingga strategi pemasaran kopi.
3. Mendukung peningkatan branding dan daya saing kopi Kabupaten Magelang di tingkat nasional maupun internasional.
4. Mewujudkan rancangan bangunan yang responsif terhadap iklim tropis dan kondisi ekologis Kabupaten Magelang melalui pendekatan arsitektur ekologis.
5. Mengoptimalkan potensi kawasan sebagai sentra kopi yang mengintegrasikan fungsi utama industri dan edukasi serta didukung fungsi rekreasi untuk promosi.

1.2.2 Sasaran

Sasaran yang ingin dicapai dalam perencanaan ini meliputi:

1. Tersusunnya konsep perancangan sentra pengolahan dan edukasi kopi yang sesuai dengan kebutuhan pengguna (petani, barista, pelaku UMKM, pengunjung)
2. Terciptanya desain ruang yang mendukung efisiensi alur produksi kopi dari tahap penerimaan bahan baku hingga distribusi.
3. Terwujudnya fasilitas edukatif seperti ruang pelatihan, laboratorium cupping, area demonstrasi pengolahan, serta ruang pameran dan market kopi.
4. Tercapainya prinsip desain ekologis melalui optimalisasi pencahayaan alami, ventilasi silang, penggunaan material lokal, serta sistem

pengelolaan limbah ramah lingkungan.

5. Tersusunnya perencanaan tapak yang mempertimbangkan potensi iklim, topografi, serta aksesibilitas kawasan strategis di Kabupaten Magelang.

1.3 Manfaat

Berdasarkan latar belakang serta tujuan dan sasaran yang telah dijelaskan sebelumnya, proposal ini memiliki manfaat subjektif dan objektif sebagai berikut.

1.3.1 Subjektif

Disusunnya proposal ini dimanfaatkan untuk persyaratan Tugas Akhir di Program Studi Sarjana Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Tahap ini juga digunakan sebagai acuan utama dalam melanjutkan ke tahap berikutnya, yaitu penyusunan Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur (LP3A).

1.3.2 Objektif

1. Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dari perencanaan dan perancangan Pusat Edukasi dan Pengolahan Kopi ini adalah sebagai pengembangan kajian arsitektur, khususnya dalam penerapan pendekatan arsitektur ekologis pada bangunan industri berbasis pertanian. Selain itu, kajian ini diharapkan dapat memperkaya literatur mengenai perancangan fasilitas pasca-panen komoditas kopi, yang mempertimbangkan aspek efisiensi alur produksi, kenyamanan ruang, serta keberlanjutan lingkungan.

2. Manfaat Praktis

Manfaat praktis dari perencanaan ini adalah tersedianya wadah terpadu bagi petani, pelaku UMKM, komunitas kopi, dan masyarakat umum untuk meningkatkan kualitas produksi dan pengolahan kopi lokal. Fasilitas ini diharapkan mampu membantu petani dalam memahami teknik panen dan pasca-panen yang tepat sehingga dapat meningkatkan *grade* dan nilai jual kopi. Selain itu, keberadaan sentra ini dapat memperkuat branding kopi Magelang, memperluas akses pasar, serta mendukung promosi produk kopi lokal agar mampu bersaing di tingkat nasional maupun internasional. Secara lebih luas, fasilitas ini juga berpotensi meningkatkan perekonomian daerah

melalui pengembangan industri kopi yang berkelanjutan dan berbasis potensi lokal.

1.4 Ruang Lingkup

Berdasarkan latar belakang, tujuan dan sasaran, serta manfaat yang telah dirumuskan sebelumnya, ruang lingkup dari perencanaan ditentukan sebagai berikut.

1.4.1 Ruang Lingkup Substansial

Ruang lingkup substansial mencakup kajian konseptual dan fungsional perencanaan Pusat Edukasi dan Industri Pengolahan Kopi yang meliputi proses budidaya hingga pasca-panen, peningkatan kualitas kopi, kebutuhan ruang berdasarkan aktivitas produksi, edukasi, promosi, dan distribusi, serta penerapan prinsip arsitektur ekologis. Pembahasan difokuskan pada perumusan konsep desain yang efisien, berkelanjutan, dan terintegrasi.

1.4.2 Ruang Lingkup Spasial

Perancangan ini akan berfokus di wilayah Kabupaten Magelang dengan pemilihan tapak yang mempertimbangkan analisis kondisi fisik lingkungan, penataan massa bangunan, zonasi fungsi, serta sistem sirkulasi.

1.5 Metode Pembahasan

Metode pembahasan yang digunakan dalam penyusunan perencanaan ini adalah:

1.5.1 Metode Deskriptif

Mengumpulkan data-data yang relevan dengan topik perancangan melalui studi literatur kemudian dianalisis untuk diperoleh kesimpulan.

1.5.2 Metode Dokumentatif

Mengumpulkan data melalui gambar visual atau foto yang berasal dari browsing internet maupun survey lapangan.

1.5.3 Metode Komparatif

Melakukan studi banding dengan tipologi pusat edukasi dan industri pengolahan terkait kopi maupun pertanian sejenis untuk dianalisis aspek-aspek perancangan di dalamnya.

1.6 Sistematika Pembahasan

Sistematika dalam pembahasan yang akan dilakukan adalah sebagai berikut.

BAB I PENDAHULUAN

Bab pendahuluan berisi latar belakang pemilihan judul perancangan, tujuan dan sasaran, manfaat, ruang lingkup, metode pembahasan, sistematika pembahasan, dan alur pikir yang menjadi dasar penyusunan Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur (LP3A).

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Membahas berbagai studi literatur dan referensi terkait dengan topik perancangan yang mencakup Kopi, Industri Pengolahan Kopi, Pusat Edukasi, Pendekatan Arsitektur Ekologis, hingga Studi Banding.

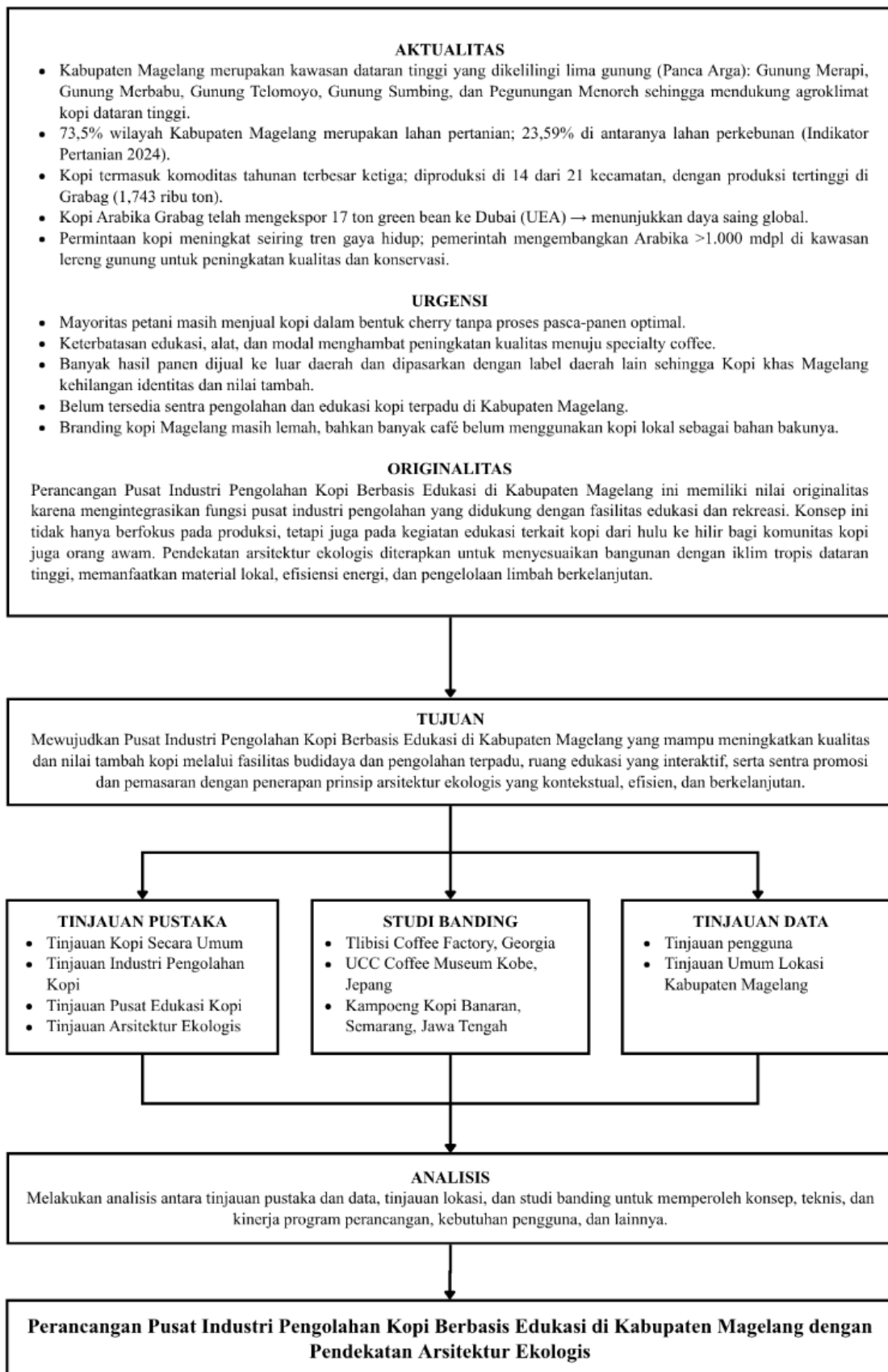
BAB III TINJAUAN LOKASI

Bab tinjauan lokasi ini menguraikan berbagai data wilayah lokasi tapak, mulai dari detail lokasi hingga regulasi tapak.

DAFTAR PUSTAKA

Berisi daftar sumber literatur serta referensi yang digunakan dalam penyusunan proposal Perancangan Pusat Edukasi dan Industri Pengolahan Kopi di Kabupaten Magelang dengan Pendekatan Arsitektur Ekologis yang meliputi jurnal, berita online, regulasi, dan sumber internet lainnya.

1.7 Alur Pikir



Gambar 4. Alur Pikir
Sumber: Analisa Pribadi, 2026